

Q/CXGQ

岑溪市甘泉酒坊企业标准

Q/CXGQ 0001S—2024

蒸馏酒

2024-04-15 发布

2024-05-15 实施



岑溪市甘泉酒坊 发布

前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本文件按GB/T 1.1—2020规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由岑溪市甘泉酒坊提出并起草。

本文件主要起草人：范迪、罗达龙、李君、蒋德莉、文俊萍、甘振钊。

本文件于2024年4月15日发布，2024年5月15日实施。

蒸馏酒

1 范围

本文件规定了蒸馏酒的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、高粱、粟米、大米、小麦、糯米、玉米一种或多种为原料，添加酒曲，经糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、灌装等工艺加工制成的蒸馏酒。

本文件适用于以各种水果（桑椹、葡萄、桔子、山楂、柑橘、火龙果、香蕉、百香果、猕猴桃、栗子、梨、樱桃、蓝莓、蔓越莓、枣、苹果、青梅、余甘子、龙眼、荔枝、枇杷、木瓜、杨梅、番石榴、甘蔗、西红柿、柿子、桃子、刺梨、橙、柠檬、菠萝、木菠萝、榴莲、橄榄、杨桃、草莓）（或果汁）、酒曲（酵母）中的一种或多种药食同源食品为原辅料，原料经预处理、破碎或不破碎、打浆或不打浆、酶解或不酶解、经糖化、发酵、蒸馏、调配、贮存、灌装等工艺加工制成的水果白兰地（水果蒸馏酒）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 10345 白酒分析方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 根据原辅料不同分类

根据原辅料的的不同，产品可分为若干类，具体产品品种的名称及配料以产品标签标示为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米、糯米、粟米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.2 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

5.1.3 小麦

应符合GB 1351的规定。

5.1.4 玉米

应符合GB 1353、GB 2715的规定。

5.1.5 桑椹、葡萄、桔子、山楂、柑橘、火龙果、香蕉、百香果、猕猴桃、栗子、梨、樱桃、蓝莓、蔓越莓、枣、苹果、青梅、余甘子、龙眼、荔枝、枇杷、木瓜、杨梅、番石榴、甘蔗、西红柿、柿子、桃子、刺梨、橙、柠檬、菠萝、木菠萝、榴莲、橄榄、杨桃、草莓

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定

5.1.6 酒曲

质量应符合有关标准规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.8 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求

标签标示有香型的蒸馏酒应符合表1的规定；其他蒸馏酒应符合符合表2的规定；

表1 感官要求

项目	要求								
	岑山溪水酒(粟香42°)	岑山溪水酒(粟香52°)	岑山溪水酒(粟香50°)	岑山溪水酒(五粮香52°)	岑山溪水酒(五粮香42°)	岑山溪水酒(金粟香42°)	岑山溪水酒(十年陈酿)	岑山溪水(酱香52°)	岑山溪水(酱香42°)
感官要求	入口柔和,粟香优雅,清爽绵甜,后味回香。	酒色透明,酒香浓郁,酒体绵甜,空杯留香,回味悠长。	传统工艺突出,粟香悠久,醇厚丰满,香气优雅,入口柔顺。	无色透明,五粮香浓郁,醇厚丰满,生津回甘,香气优雅,后味香甜。	入口柔顺,五粮香浓郁,口味柔和,醇厚丰满,入口绵甜,香味悠长,生津回甜。	酒体金黄色,香味自然,诸味协调,口味柔和,醇厚丰满,入口绵甜。	酒色微黄,窖香浓郁,酒香自然,醇和甘滑,醇香秀雅,层次分明,典雅细腻,回味无穷。	酒体清澈透明(或淡黄),酱香突出,回味悠长,空杯留香,酒体浓郁。	低而不淡,纯香幽雅,不浓不猛,香而不艳,回味悠长。
杂质	无杂质								

表2 感官要求

项目	要求
外观	澄清透明,6个月以上的瓶装酒允许有少量的沉淀;无明显悬浮物(使用软木塞允许有少量木渣)
色泽	无色或淡黄色、金黄色、茶色,低于10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光
香气	具有相应品种应有的香气,香气纯正,诸香和谐
滋味	醇和、舒顺协调,酒体完整
风格	具有本品的独特风格
杂质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
酒精度(20℃)/(%)	20~60
甲醇/(g/L)	≤ 粮谷类(0.6)、其他类(2.0)
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
注1:酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 注2:甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 注3: ^a 仅限于山楂、苹果的产品。	

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 10345规定的方法测定。

8.2 理化指标

8.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.3 甲醇

按 GB 5009.266 规定的方法测定。

8.2.4 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

8.2.5 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.7 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

9.2.1 样品从同批产品中随机抽取。

9.2.2 抽样基数不少于 200 瓶。同批产品中随机抽取不少于 3000mL (净含量 < 500mL, 抽取不少于 8 瓶, 净含量 ≥ 500mL, 抽取不少于 6 瓶), 分成两份, 一份检验, 一份备用。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前, 应由检验部门按本标准规定逐批进行检验, 检验合格并附上质量合格证明后方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内或放在独立的包装盒内, 也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

9.3.2 检验项目为感官要求、净含量、酒精度。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验。当出现下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- a) 停产两个月以上, 恢复生产时;
- b) 关键工艺有可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3 和 6 所规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验全部项目检验结果符合本标准要求时, 判定该批产品为合格。如果检验结果有不符合本标准要求时, 可在该批产品中重新加倍抽样复检, 如复检结果仍有不符合本标准时, 则判定该批产品不合格。如复检结果符合本标准时, 则判定该批产品合格。

9.5.2 型式检验全部项目检验结果符合本标准要求时, 判定该批产品为合格。如果检验结果有不符合本标准要求时, 可在该批产品中重新加倍抽样复检, 如复检结果仍有不符合本标准时, 则判定该批产品不合格。如复检结果符合本标准时, 则判定该批产品合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。

10.2.2 产品包装规格净含量有 50mL、75mL、100mL、135mL、250mL、500mL、550 mL、600mL、750mL、900mL、1L、1.5L、2.5L、4L、5L、6L、10L 也可以按照客户要求而定。

10.2.3 产品外包装应使用合格的瓦楞纸箱, 或其他具有相同功能的其他包装。

10.2.4 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输、贮存

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染、适宜在 5~35℃ 环境温度下运输。

10.3.3 贮存仓库应干燥、通风、清洁、不得与有毒或不洁物混合堆放。产品应离地 15cm、离墙 30cm 堆放。

10.4 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品适合长期保存；产品的保质期按产品包装标签标注执行。
